NORME RÉGIONALE POUR LE *FOUL MEDEMES* EN CONSERVE[1]

CODEX STAN 258-R - 2007

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au *foul medemes* en conserve, tel que défini à la section 2 ci-dessous, destiné à la consommation directe.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

Le *foul medemes* en conserve est le produit:

a) résultant de traitements successifs (trempage, traitement thermique, mise en conserve, etc.) qui ramollissent et permettent de concasser les fèves de *Vicia faba*, avec ou sans l'adjonction de l'un ou de plusieurs des ingrédients facultatifs mentionnés à la section 3.2;

b) conditionné dans un récipient scellé;

c) ayant subi un traitement thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

2.1.1 Concassable

État des fèves de *Vicia faba* cuites à la chaleur pour les faire mûrir, la peau de certaines fèves pouvant se craqueler et une partie de la pulpe se dissoudre dans le liquide.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 INGRÉDIENTS DE BASE

Fèves de *Vicia faba*.

3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés:

3.2.1 Huile végétale.

3.2.2 Sel avec une limite maximale de 2 pour cent.

3.2.3 Sauce tomate, ail et épices, dans une proportion maximale de 2 pour cent pour chacun de ces ingrédients ou de 4 pour cent pour l'ensemble de ces ingrédients.

3.2.4 Tahiné.

3.2.5 Jus de citron.

3.3 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

3.3.1 Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.

3.3.2 Le produit doit être exempt de saveur, d'odeur ou de couleur anormales et présenter les caractéristiques typiques du produit final.

3.3.3 Le produit doit être exempt d'insectes et de toute matière étrangère.

---

[1] La section sur les méthodes d'analyse sera examinée par la Commission après leur approbation par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonage.

3.4 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux critères ci-après:

3.4.1 Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 65 pour cent du poids net, sans les ingrédients facultatifs ajoutés.

3.4.2 Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 67 pour cent du poids net, avec les ingrédients facultatifs ajoutés.

3.4.3 Le produit ne doit contenir ni conservateurs (sous-section 4.2 exclue) ni colorants.

3.4.4 Les fèves doivent être de la même couleur, de la même taille et de la même apparence. La texture du produit doit être distinguable et tendre.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

4.2 ANTIOXYGÈNE, AGENT DE CONSERVATION

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (seuls ou en combinaison) (en tant que calcium édétate de sodium anhydre)

5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et pour les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides, acidifiés ou non (CAC/RCP 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

7.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.

7.3 Lorsque le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, appropriée au produit, sans défaut mécanique et exempte de rouille.

7.4 Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression intérieure ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20 ˚C.

8. POIDS ET MESURES

8.1 CONTENU DU RÉCIPIENT

8.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être rempli du produit, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20˚C que contient le récipient scellé lorsqu'il est rempli.

9. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

9.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être «*foul medemes*».

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE[2]

[2] A finaliser.